Tech. 203 m

Techn. 203 m

R

<36628705800016 S

<36628705800016

Bayer. Staatsbibliothek

m

Neueste durchaus verbesserte Tabaksfabrikation

oder

gründliche Anweisung

alle Arten von Rauch- und Schnupftaback im Kleinen wie im Großen zu fabriciren und schadhaftes Gut schnell zu verbessern.

Allen Fabrikanten, Tabakshändlern, Rauchern und Schnupfern

geweiht

von

einem erfahrnen Tabaksfabrikanten.

Erlangen,
in der Palm'schen Verlagsbuchhandlung.
1819.

87 Ex

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

In allen Zweigen der Fabrikationen sind seit Jahren keine so bedeutende Fortschritte gemacht worden, wie in der Bereitung des Tabaks. Darüber ist seit einigen Jahren viel geschrieben worden, und ich würde Anstand nehmen, die Zahl der Schriften noch zu vermehren, wenn ich mich nicht so oft überzeugt hätte, daß die

Verfahrungsart meist unrichtig angegeben und in der Zusammensetzung der Mittel, die Tabake zu verbessern, sehr gefehlt worden sey, so daß man bey nicht unbedeutendem Kostenaufwand, neben vieler Mühe und Arbeit, schlechtes und unbrauchbares Gut erhielt.

Durch verschiedene Ursachen wurden die ausländischen Tabake ungewöhnlich theuer und sehr rar, so daß man gezwungen war, sich an inländische Blätter zu halten. Daß diese den Amerikanischen an Güte weit nach-

nachstehen, ist eben so bekannt, als daß es erwiesen ist, daß auch unsere deutschen Blätter wesentlich verbessert werden können.

Meine seit 30 Jahren gemachten Erfahrungen in der Tabaksfabrikation will ich hiermit nicht nur aufrichtig mittheilen, sondern meine Mittel, einen guten Rauch- und Schnupftabak zu gewinnen, so ordnen, daß sich auch Nichtfabrikanten sehr leicht aus unsern Landtabaken einen guten Tabak bereiten können. Den Herren Tabakshändlern, die sich öfters durch schlech-

te Rauch- und Schnupftabake in Verlegenheit befinden, sollen die zweckdienlichsten Verbesserungen an die Hand gegeben werden.

Die Bereitung der Extracte, die Aechtheit und Güte der hiezu erforderlichen Artikel sind am Ende in alphabetischer Ordnung beygefügt. Von dem Tabaksalz, dessen ich mich mit Nutzen bedient habe, muß ich bemerken, daß ich es nirgends reiner, besser und kräftiger, als bey Hrn. Christ. Steudel junior in Nürnberg

berg gefunden habe. Es gibt verschiedene Salze dieser Art, die aber eben so sehr in ihren Wirkungen verschieden sind; zudem leistet von diesem Salze 1 Pf. mehr, als 3 von andern Qualitäten und bringt, wie ein jeder sich selbst überzeugen wird, einen sehr angenehmen Geruch hervor.

Wer die Rauchtabake, die durch die Bereitung ihre Farbe verlohren haben, wieder schön gelb zu machen wünscht, der nehme

1 Pf. gelben Ocker
1 Pf. engl. Roth

beides auf das feinste pulverisirt und auf den Tabak, ehe er getrocknet wird, gestreuet.

Geschrieben im July 1818.

R.

Cana-

Canaster in Rollen.

1te Sorte.

Für 100 Pf. Tabak zur Sauce

Spanische Rosinen 6 Pf.

Wachholderbeere 2 Pf.

Fenchel-Saamen 1 Pf.

Vanille 1 Loth.

Zucker 2 Pf.

Rosen-Blätter 1/4 Pf.

Honig 1 Pf.

Rosenwasser 1 Pf.

Franzbrandwein 10 Pf.

Wasser 25 Maaß. —

Die 3 ersten Stücke werden sammt den Rosen-Blättern zerstoßen, mit 12 Maas Wasser eine Stunde bey gelindem Feuer gekocht, alsdann 6 Pf. Franzbrandwein dazu gethan, nebst den Vanillen zerstoßen und eine Stunde bey gelindem Feuer stehn gelassen; dann wird diese Sauce durchgeseihet, und das noch übrige dazu gethan.

Ist diese Sauce abgekühlt, so werden die 100 Pfund Tabak-Blätter damit besprengt, bis sie feucht genug und so viel angezogen haben, um die Rippen der Blätter abziehen zu können. Ist dieses geschehen, so werden die abgezogene Blätter darein getunkt, und dann in ein Faß gelegt: — der Rest der Sauce wird binnen 14 Tagen in 3 mahlen darüber gegossen, jedes mahl wieder zugedeckt und beschwert, jedoch darf es im Sommer nicht zu heiß, und im Winter nicht zu kalt stehen, ohngefähr zwischen 10 und 20 Grad Reaumur. Nach Verlauf von 14 Tagen werden die Blätter herausgenommen, an der Luft abgetrocknet, und dann gesponnen. Die Rollen bleiben wenigstens 4 Wochen an der Luft liegen, und dann sind sie zum Gebrauch gut, und geben einen vorzüglich guten Canaster.

2te Sorte.

Für 100 Pf. Tabak zur Sauce

Cascarill-Rinde 1/2 Pf.
Langen Zimmet 1/2 Pf.
Fenchel-Saamen 1/2 Pf.
Muskat-Blumen 4 Loth

Ge-

Gewürz=Näglein 4 Loth
Vanille 1/2 Loth

dieß alles zusammen zerstoßen in ein Gefäß mit 4 Maaß Wein, in die Sonne oder an den Ofen gesetzt, mit einer Blase wohl zugebunden, und diese mit einer Nadel durchstochen, um das Zersprengen zu verhüten. Nach 8 Tagen wird es durch ein wollenes Tuch geseihet, ausgedrückt, und aufbewahrt. — Dann

4 Pf. Smyrnische Rosinen mit 8 Maas Wasser so lange gekocht, bis diese ganz erweicht sind, dann 3 Pf. rohen Zucker darinnen aufgelößt, die auf dem Tuche zurückgebliebene Species dazugethan und eine Stunde bey gelinder Wärme stehen gelassen, worauf es wieder durchgeseiht und mit so viel Wasser abgespült wird, bis man 18 Maas Flüssigkeit hat. Nun wird verfahren wie vorher.

3te Sorte.

Für 100 Pf. Tabak zur Sauce

2 Pf. Tabak=Salz in 4 Maas Wasser aufgelößt und dann 4 Maas Wein dazu gethan, darein werden die Blätter getunkt und 2 Tage stehn gelassen, dann heraus genommen und getrocknet,

wodurch sie zur nachstehenden Sauce zubereitet werden.

1/2 Pf. langen Zimmt
1/2 Pf. Kaskarill-Rinde
1/4 Pf. Gewürz-Nelken

zusammen gestoßen, mit 2 Maas Franz-Brandwein übergossen und 8 Tage an einem warmen Orte stehn gelassen, dann durchgeseiht und aufbewahrt. — Der Rückstand wird mit

1/2 Pf. Lorbeerblätter
1 Pf. Wachholderbeeren

zerstoßen und 20 Maas Wasser 2 Stunden lang gekocht, dann durchgeseiht, und darunter

4 Pfund Zucker
1 Pf. Rosenhonig,

wenn es kalt geworden, mit dem Gewürz-Wein vermischt, die Blätter darein getunkt, und so die übrige Sauce auf 8 Mahl in 3 Wochen darüber gegossen, und dann damit wie bey den vorhergehenden verfahren.

Ge-

Geschnittene Canaster.

1te Sorte.

Zu 100 Pf. Blätter

1 Pf. Könithen

1 Pf. Fenchel-Saamen

1/2 Pf. Lorbeer-Blätter

4 Pf. Zucker

9 Maas Wein a 4 Pf. p. Maas.

Nachdem die 3 ersten Stücke zerstoßen, werden sie mit 12 Maas Wasser in einem zugedeckten Kessel 4 Stunden gelinde gekocht, dann geseihet, der Zucker und Wein damit vermischt, die Blätter getunkt in ein Faß gelegt, wohl zugedeckt und beschwert, nach 48 Stunden herausgenommen, geschnitten und geröstet.

Zum Aufeuchten

1/2 Pf. Benzoeharz } dieß in 1 Maas
1/2 Pf. Mastir }

guten starken Franzbrandwein bey gelinder Wärme aufgelößt, dann mit 2 Maas gutem Weine vermischt und soviel von der rückgebliebenen Sauce untergerührt als nöthig ist, um den Tabak gehörig anzufeuchten. Man läßt diesen nun 24 Stunden

in

in einem Fasse stehen, trocknet ihn in der Luft etwas ab, und giebt ihn zum Verkauf.

So sind zum Befeuchten mehrere Saucen auf jeden andern geschnittenen Tabak anwendbar, den sich jeder nach seinem Gutdünken zu verbessern wünscht. Ich will deren hier verschiedene bemerken. In eine Flasche von circa 2 Pf. guten Franzbrandwein thue man

1tens

2 Gran Ambra grisea

bey gelinder Wärme ist es in wenig Tagen aufgelößt, dann wird der Tabak damit besprengt, soviel als er vertragen kann um geraucht werden zu können. Ferner

2tens

3 Tropfen Zimmtöhl auf Zucker

2 Tropfen Nägeleinöhl auf Zucker

ebenfalls in eine Bouteille mit Franz-Wein, ist in wenig Stunden aufgelößt zu gebrauchen. Einen sehr angenehmen Tabak zum Rauchen giebt folgendes:

1 Loth Tabak-Salz }
2 Loth Zucker-Melis } aufgelößt mit

1/2 Pf. Wasser, und somit den Rauchtabak besprengt,

sprengt, soviel als er Feuchtigkeit vertragen kann, dann 24 Stunden stehen gelassen und geraucht. Es ist das einfachste und wohlfeilste Mittel, dessen sich jeder ohne weitere Umstände bedienen, und den allerschlechtesten Rauchtabak angenehm zum rauchen machen kann.

2te Sorte.

Für 100 Pf. Tabak-Blätter
6 Pf. große Rosinen
1/2 Pf. Wachholderbeere
1 Pf. Lorbeerblätter

werden zusammen zerstoßen und mit 15 Maas Wasser gekocht, während 2 Stunden, nachdem es durchgeseiht und abgekühlt worden, die Blätter getunkt in ein Faß gelegt, den Rest der Sauce auch 3 mahl in 24 Stunden darüber gegossen, dann herausgenommen, geschnitten und geröstet. Ferner zum Anfeuchten folgende Species:

8 Loth Zimmt
4 Loth Macis
2 Loth Vanille
2 Maas Mußgatwein
2 Pf. Zucker und 2 Maas Wasser,

nach-

nachdem die 3 ersten Stücke zerstoßen sind, werden sie in ein Glas gethan, der Mußgatwein darüber gegossen, und etliche Tage bey gelindem Feuer stehen gelassen, dann durchgeseiht, der Rückstand mit 2 Maas Wasser etliche mahle in einem zugedeckten Hafen aufgekocht, geseiht, den Zucker darin aufgelößt, und nach dem Erkalten mit dem Gewürzwein vermischt. Der Tabak wird nun so oft in kurzer Zeitfolge mit bespritzt, bis er hinlänglich Feuchtigkeit angezogen hat. Er wird dann in ein Faß eingedrückt, in welchem man ihn zugedeckt, 14 Tage ruhig stehen läßt, nach dieser Zeit wird er herausgenommen, und wenn er gehörig an der Luft abgetrocknet hat, zum Verkauf gegeben.

3te Sorte.

Zu 100 Pf.

2 Pf. Tabak-Salz

das in so viel Wasser aufgelößt wird als nöthig seyn wird, die Blätter darin zu tunken. Nach Verlauf von 24 Stunden werden dieselben herausgenommen, getrocknet, geschnitten, dann geröstet.

Fer-

Ferner zum Anfeuchten

4 Loth Storax

1 Loth Vanille

4 Pf. Zucker-Syrop

1 Pf. Honig

1 Maas Zimmt-Wein

3 Maas Wasser

alles dieß in einem wohlbedeckten irdenen Geschirr, 1 Stunde bey gelindem Feuer, ohne es zu kochen, stehn lassen, zu Zeiten umgerührt, dann durchgeseiht, und den Tabak mit angefeuchtet. Nach 24 Stunden ist er zum Verbrauch fertig.

4te Sorte.

Zu 100 Pf. Tabak-Blätter

1/2 Pf. Cascaril

1/8 Pf. Sternanis

1/2 Pf. Fenchel-Saamen

zerstoßen mit 4 Maas Wein, 3 Tage in die Wärme gestellt, dann durchgeseiht, zu dem Abgang wird ferner

1 Pf. Feigen

1/4 Pf. Wachholderbeere, zerstoßen mit 6 Maas Wasser 1 Stunde gekocht, dann 4 Maas

Wein

Wein und 1 Pf. Zucker dazu gethan, den Gewürz-Wein dazu gemischt, die Blätter getunkt und ins Beizfaß gelegt. Nach 4 Tagen können diese geschnitten, dann an der Luft, und nicht auf der Dörre getrocknet und gebraucht werden.

5te Sorte.

Für 100 Pf. Tabak

1/8 Pf. Cascaril

1/4 Pf. Zimmt

gestoßen, und 2 Maas Wein darüber geschüttet, nachdem es 4 Tage an der Wärme gestanden wird es durchgeseiht, der Gewürzwein besonders aufbewahrt, und der Rückstand nebst

2 Pf. Smyrn. Rosinen, zerquetscht,

1 Pf. Zucker

mit einer hinlänglichen Menge Wasser, bey gelindem Feuer so lange gekocht, bis die Rosinen ganz erweicht sind, dann geseiht. Mit dieser Sauce tunkt man die Blätter, legt sie 4 Tage lang in ein Faß, schneidet und röstet sie. Ist dieß geschehen, so nimmt man

4 Pf. Wachholder-Wein

1/4 Pf. Mastix-Extract

ver-

vermischt es mit nebigen 2 Maas Gewürzwein, und feuchtet damit den Tabak zum Verbrauch an.

6te Sorte.

100. Pf. Tabak

2 Pf. Tabak-Salz aufgelößt in Wasser, so viel, daß die Blätter darin getunkt werden können, sie bleiben 3 Tage wohl beschwert in einem Faß stehn, werden dann an der Luft getrocknet, geschnitten und geröstet. Folgende Sauce wird bereitet

1/2 Loth Vanille

4 Loth Sternanis

beydes zerstoßen, mit 1 Maas alten Wein, in einem Gefäß, das mit einem wohl schließenden Deckel versehen ist, beinahe zum Sieden gebracht, nach 1 Stunde durchgeseiht und mit

4 Pf. Zimmtwein

1/2 Pf. Mastix-Extract

1 Pf. Honig

genau vermischt, der Tabak damit angefeuchtet, und im Faß aufbewahrt.

Hol-

Holländische ordinaire Canaster.

1te Sorte.

Zu 100 Pf. Blätter

2 Pf. Tabak-Salz

wie die vorhergehende Sorte dann

2 Pf. Smyrnische Rosinen

werden gekocht mit 2 Maas Wasser, bis sie erweicht sind, dann

4 Loth Cascaril }
4 Loth Zimmt } zerstoßen

1 Pf. Farin-Zucker

1/2 Pfund Honig

2 Pf. Rosenwasser

dazu gethan, wohl zugedeckt, und noch eine Stunde bey gelindem Feuer stehn gelassen, doch so, daß es nicht kochen kann. Es wird nun durch ein grobes Sieb geseihet, wohl ausgedruckt, und der Tabak so oft damit angefeuchtet, bis alle Sauce verbraucht ist.

2te Sorte.

Holländische ordinaire Canaster, der sogenannte Petum Optimum.

Für 100 Pf. Blätter Tabak

1 Pf. Salpeter

2 Pf.

2 Pf. Zucker
1/2 Loth Vanille
4 Pf. Zimmtwein
1/4 Pf. Mastix-Extrakt,

nachdem die 3 ersten Stücke zusammen wohl zerstoßen sind, wird das andere darauf gegossen, und somit der geschnittene Tabak angefeuchtet.

Varinas.

1te Sorte.

Zu 100 Pf. Blätter
2 Pf. Tabak-Salz

mit so viel Wasser aufgelößt, als nöthig, diese 100 Pf. ganz damit zu befeuchten, sie bleiben dann 4 Tage wohl zugedeckt liegen, dann werden die Rippen der Blätter abgezogen, geschnitten und geröstet, dann

4 Loth Zimmt
4 Loth Sternanis
4 Loth Sassafrasholz

zerstoßen, und mit 1 Pf. guten Franzbrandwein übergegossen, und 4 Tage zugedeckt stehn gelassen.

2 Pf.

2 Pf. Rosinen mit

3 Maas Wasser gekocht

so lange bis sie ganz weich sind. Beyde Ansätze werden dann zusammen geschüttet, und fest zugedeckt, 2 Stunden bey gelinder Wärme stehn gelassen. Wenn nun dieses erkaltet ist, seihet man es durch und befeuchtet so oft den Tabak damit, bis es verbraucht ist.

2te Sorte.

100 Pf. Tabak=Blätter

2 Pf. Salpeter, die in Wasser aufgelößt und womit die Blätter 2 Tage gebeizt und an der Luft getrocknet werden, nun nimmt man

2 Pf. große Rosinen

1/2 Pf. Feigen

1/2 Pf. Dattlen

1/4 Pf. Wachholderbeere

zerstößt dieß alles, und kocht es eine Stunde lang bey gelindem Feuer in einem bedeckten Gefäß, schüttet es dann durch ein nicht feines Haarsieb, und gießt noch unter beständigem Umrühreu 10 Maas warmes Wasser darüber her. In diese

Sau=

Sauce werden nun die Blätter getunkt, in ein Faß gelegt, und die übrige Sauce, die auch etwas warm seyn darf, darüber gegossen, wohl beschweret 2 Tage stehn gelassen, dann geschnitten und geröstet. Alsdann nehme man

1/2 Loth Vanille, stoße solche mit

8 Loth Zucker zu einem feinen Pulver,

vermische dieß mit 1 Maas Wein, und so viel zurückgebliebene Sauce als nöthig ist, den Tabak damit durchaus so anzufeuchten, daß man ihn sogleich gebrauchen kann.

3te Sorte.

Für 100 Pf.

2 Pf. Salpeter,

oder noch besser, das bekannte Tabak-Salz, das seiner vortrefflichen Eigenschaften wegen, immer in jeder Hinsicht vorzuziehen ist. Behandle es wie vorher, und nachdem der Tabak geschnitten und geröstet, feuchte man sie mit folgender Sauce an:

Sternanis

Storax in Körnern

Gewürznägelein

von jedem 4 Loth

Zucker 1 Pf.

alles zusammen fein gestoßen, und durch ein feines Sieb gesiebt, dann

Zucker-Syrop

Honig, jedes 2 Pf. mit 2 Maas Wasser vermischt, wohl unter einander gemacht, und 24 Stunden stehn gelassen, so ist es zum Verbrauch fertig.

Portorico.

1te Sorte.

Zu 100 Pf. Tabak

1 1/2 Pf. Salpeter

3/4 Pf. Allaun

aufgelößt, in lauem Wasser circa 20 Maas, die Blätter darinnen getunkt, dieß 2 mahl im Laufe von 24 Stunden wiederhohlt, dann 24 Stunden stehen gelassen, mit kaltem Wasser abgespielt, und an der Luft ganz getrocknet, geschnitten und geröstet, und

8 Loth Sternanis fein gestoßen

4 Pf. Zimmtwein

2 Pf. Mastix-Extract

genau vermischt, den Tabak damit angefeuchtet.

2te Sorte.

100 Pf. und aufgelößt mit so viel Wasser als nöthig, die Blätter behandelt wie vorher

1 Pf. Salpeter, 4 Tage gebeizt,

abgespühlt, getrocknet, geschnitten und geröstet. Dann

8 Loth Melilothenkraut sammt Blüthe
Cascaril } jedes 4 Loth
Sternanis }
3 Loth Sassafras-Rinde

werden fein gestoßen, und durch ein Flor-Sieb getrieben, mit 2 Maas kochendem Wasser übergossen,

4 Pf. Syrop dazu gethan

bleibt wohl zugedeckt stehn, bis es lauwarm geworden, dann wird der Tabak mit angefeuchtet, in ein Faß eingedrückt, und 4 Tage stehen gelassen, dann zum Gebrauch fertig.

3te Sorte.

100 Pf. Blätter

werden mit 1 Pf. Salpeter

gebeizt, geschnitten und geröstet, und mit nachstehender Sauce angefeuchtet:

Rohdienholz } 4 Loth von jedem
Sternanis }

fein durch ein Flor=Sieb gestoßen, und mit 1 1/2 Maas kochendem Wasser angebrüht, wenn es abgekühlt, vermischt man damit

4 Pf. Zucker=Syrop } der Tabak mit
2 Pf. Rosenwasser } angefeuchtet,

dann in ein Faß eingedrückt, und in 24 Stunden zum Gebrauch genommen.

Geringere Sorten Rauchtabake.

Man löse

4 Pf. reines Küchensalz
1 1/2 Pf. Salpeter

in 60 Maas Wasser auf, und tunke hierin 200 Pf. Tabak=Blätter, so daß sie durchaus naß werden, dann lege man sie zur Beitze in 1 Faß. Nach 8 Tagen werden sie herausgenommen, durch reines Wasser gezogen, etwa 24 Stunden an der Luft liegen gelassen, dann geschnitten und geröstet, nun nimmt man

4 Pf. große Rosinen
1 Pf. Wachholderbeere
1/4 Pf. Lorbeerblätter

alles zerstoßen, wird mit 4 Maas Wasser eine Stunde lang bey gelindem Feuer gekocht, durchgeseiht mit 4 Maas Wein vermischt, und kalt werden lassen. Mit dieser Sauce werden 200 Pf. des geschnittnen Tabaks besprengt, und nach und nach durchaus naß gemacht, an der Luft getrocknet, noch einmahl angefeuchtet, und abermahlen an der Luft getrocknet.

Hierdurch erhält man einen angenehmen Tabak, der durch Zusatz andrer Sachen sehr leicht, und mit Vortheil verändert werden kann.

Eine ähnliche Sorte 200 Pf. des geschnittenen und gerösteten Tabaks mit

1 Pf. Zucker in
8 Pf. Knasterwein
12 Pf. guten Wein aufgelößt,

gehörig angefeuchtet, und wie bey den übrigen Sorten gelehrt worden, verfahren, bleibt 8 Tage in einem Faß gedrükt, wohlverwahrt stehen, dann zum Gebrauch.

Ferner eine andere Art guten Tabak zu bereiten.

1 1/2 Pf. Zucker in 3 Maas Wasser aufgelößt, dazu

8 Pf. Knasterwein

2 Pf. Mastix-Extract

und wie früher verfahren.

3te Sorte.

1 Pf. Zucker mit

12 Pf. Wasser aufgelößt,

Zimmtwein } jedes 4 Pf.
Knasterwein }

Mastix-Extract 1/2 Pf. vermischt, und 200 Pf. geschnittnen und gerösteten Tabak damit, wie vorher gesagt behandelt.

Schnupf-Tabake.

Holländische Carrotten.

Zu 100 Pf. Virg. Tabak

100 Pf. ordin.

von denen wie immer, vorher die dicken Rippen abgezogen werden müssen.

3 Pf. Wachholderbeere

4 Pf. Corinthen

2 Pf. Tamarinden

wer-

werden mit 20 Maas Wasser gekocht, 2 Stunden lang bey gelindem Feuer, dann

6 Pf. Pflaumen

2 Pf. Tamarinden sammt den Körnern,

stoße sie in einem eisernen Mörser mit genugsamer Menge von obiger warmer Brühe, bis sie ganz zu einem Brey geworden, dann schüttet man alles zusammen auf ein grobes Haarsieb, und gießt noch 30 Maas warmes Wasser darüber, in dieser Sauce läßt man nun zergehn:

24 Pf. Küchensalz

12 Pf. bestgereinigte Potasche

2 Pf. Salmiak

alsdann vermischt man damit

5 Pf. Syrop

12 Pf. guten Wein

8 Pf. Franzbrandwein

rührt alles wohl um, und tunkt die Blätter, legt sie zur Beize ins Faß, und schüttet die Sauce auf 3 mahl in 10 Tagen darauf, dann können Carrotten daraus gemacht werden.

Dün-

Dünkircher Swizent Carrotten zu StOmer.

Zu 200 Pf. Virg. Blätter
große Rosinen
Corinthen
Pflaumen jedes 4 Pf.
Wachholderbeere 3 Pf.
Türkischer Tabak 6 Pf.

alles zerstoßen, zerschnitten, koche es mit 20 Maas Wasser 2 Stunden ganz gelinde, dann schütte dazu

6 Pf. Tamarinden zerstoßen, sammt ihren Körnern, und lasse sie 12 Stunden stehn: gieße dann alles auf ein grobes Haarsieb, spüle es mit 30 Maaswarmen Wasser ab, hiezu

20 Pf. Küchensalz
12 Pf. gereinigte Potasche
2 Pf. Salmiak
Syrop und Honig jedes 4 Pf.

wenn nun alles gehörig aufgelößt, und die Sauce ein wenig abgekühlt ist, so rühre man darunter:

6 Maas rothen Wein
8 Loth Zitronen-Saft

Sto-

Storax in Körnern, 4 Loth in 2 Pf. Weingeist aufgelößt, vermische alles wohl und tunke die Blätter, nachdem sie wie vorher von den Rippen befreyt worden sind, läßt sie 3 Wochen in der Beize, und gießt die übrige Sauce nach und nach darauf, dann werden sie zu Carotten gemacht.

2te Sorte.

200 Pf. ordinaire Blätter, nachdem sie ausgerippt sind:

Zwetschgen
große Rosinen, jedes 8 Pf.
Wachholderbeere 2 Pf.
Kampeschenholz 4 Pf.

alles zerschnitten und gestoßen mit 20 Maas Wasser 2 Stunden gelinde gekocht, durch ein Haarsieb geseiht, 30 Maas laues Wasser nachgegossen, dann

8 Pf. gereinigte Potasche
2 Pf. Salmiak
4 Pf. Zucker, wenn dieß vergangen mit
4 Maas rothen Wein vermischt, und nachdem man die Carrotten heller oder dunkler haben will, 4 Maas

4 Maas Eisen-Essig

darunter, und zu Carrotten gemacht. Diese Fabrikation giebt denen aus Amerikan. Blättern bereiteten sehr wenig nach.

3te Sorte.

Nach Englischer Art.

Zu 200 Pf. Tabak

2 Pf. Wachholderbeere

4 Pf. Corinthen

6 Pf. Zwetschgen

8 Pf. Rippen von Virginischem Blatt

zerstoßen und mit 30 Maas Wasser 2 Stunden gelinde gekocht, geseihet und mit noch 30 Maas heissem Wasser abgespült, darinnen

Gereinigte Potasche

Steinsalz oder Küchen-Salz,

jedes 10 Pf. aufgelößt, wenn es gehörig abgekühlt ist

6 Maas Wein

5 Pf. Syrop

der Saft von 24 Zitronen

2 Maas Ruhm

2 Pf. Salmiac

zu-

zusammen gemischt, so ist die Sauce fertig. Die Fabrizirung ist wie bey den vorhergehenden. Diese Carrotten können in 4 Wochen schon gebraucht werden, und haben die gute Eigenschaft, daß sie, je älter, desto vorzüglicher an innerer Güte werden.

Veritable Tabac de Paris.

300 Pf. Virg. Blätter-Mehl
100 Pf. Amersforter Mehl
100 Pf. ordinaires Mehl mit
5 Pf. Tamarinden
1 Pf. Sassafras-Holz
1 Pf. weisen Zimmt
4 Loth Macis

und 60 Maas Wasser 2 Stunden gelinde gekocht und durchgeseiht, dann

20 Pf. gereinigte Potasche
5 Pf. Salmiac

dazu gemischt, den Tabak damit angemacht, gesiebt, 14 Tage in einem Kasten stehen gelassen, damit er sich erhitzt, dann heraus genommen und 25 Pf. fein gemahlnes Küchen-Salz darauf gesiebt,

siebt, damit er sich abkühle und zum Verkauf geschickt werde.

2te Sorte.

200 Pf. virg. Blätter } gemahlne
300 Pf. Amersforter }
1 Pf. Havana-Tabak
4 Pf. Tamarinden
1 Pf. weißen Zimmt
2 Pf. Macis
14 Pf. gereinigte Potasche
5 Pf. Salmiak
4 Loth Hirschhorngeist
20 Pf. Küchen-Salz
60 Maas Wasser

die Behandlungsart ganz die nehmliche, wie vorher gesagt.

3te Sorte.

wozu eine kalte Sauce bereitet wird:

4 Loth Kubeben
1/2 Loth Macis
2 Loth Zimmt

fein gestoßen und durchgesiebt, und mit 2 Maas des stärksten Franzbrandweins übergossen, bleibt 4 Tage wohl verstopft stehn, dann schüttet dazu

Zucker-Syropp
Honig, jedes 2 Pf.

Ferner:

4 Maas guten Franzbrandwein,

dann werden in 25 Maas lauem Wasser aufgelößt:

15 Pf. Küchen-Salz
3 Pf. gereinigte Potasche
2 Pf. Salmiak

wenn alles zergangen und wohl gemischt ist, nimmt man

200 Pf. gemahlnen Tabak, halb virg. halb ordinaire, beyde fermentirt, verarbeitet es recht durch einander, siebt es in einen Kasten oder Faß, und läßt es 3 Wochen fermentiren, worauf man ihn heraus nimmt und mit

5 Pf. fein gemahlnem Salz abkühlt, und dadurch zum Verkauf fertig macht.

4te Sorte.

50 Pf. gemahl. Holländ. StOmer Carrotten
50 Pf. gemahl. ord. Endouller
50 Pf. ordinaire Mehl
werden vermischt und mit

3 Pf.

3 Pf. Tabak-Salz fein gestoßen
1 1/2 Pf. Salmiakgeist

angemacht, wohl vermischt, und in ein Faß oder Kiste aufbewahrt; in 2 mahl 24 Stunden kann er gebraucht werden und wird sicher von jedem Schnupfer Beyfall erhalten. Der Einfachheit wegen, kann ihn jeder Tabakhändler verfertigen, und sich einen wohlfeilen und guten Tabak, der jedem Pariser gleich gesetzt werden darf, verschaffen.

Wie der pariser Tabak in den bedeutendsten Fabriken in Frankreich verfertigt wird, ist folgende Art.

1te Sorte.

100 Pf. Virg. Mehl
100 Pf. ordinaires
6 Pf. Bresill-Tabak wird mit
weißen Wein } jedes 2 Maas
Franzbrandwein }

übergossen, das Gefäß wohl zugedeckt und 24 Stunden an einen warmen Ort gestellt, dann durchgeseiht und ausgedrükt, ferner nimmt man 25 Maas laues Wasser, lößt es darinnen auf.

15 Pf. Küchen-Salz

3 Pf.

3 Pf. gereinigte Potasche
2 Pf. Salmiak
1 Pf. Zucker

schüttet es zu obigem nebst

2 Maas Burgunderwein
8 Loth Hirschhorngeist
1 Loth Pommeranzenöhl

mischt alles mit einander, macht den Tabak damit an, läßt ihn 3 Wochen fermentiren, nimmt ihn heraus und kühlt ihn mit 5 Pf. gemahlnem Küchen=Salz ab, und braucht ihn dann.

2te Sorte.

Ebenfalls für 200 Pf. Mehl

1/8 Pf. Kubeben
1/4 Pf. Zimmt

zerstoßen, und mit 2 Maas Franzbrandwein 24 Stunden in die Wärme gestellt, dann wird es durchgeseiht und zu dem Rückstande nimmt man

6 Pf. Brasilien=Tabak
4 Maas Wein
4 Maas Wasser

dieß bleibt 12 Stunden lang bey gelindem Kohlfeuer stehn, wird durchgeseiht und damit vermischt,

2 Pf.

2 Pf. Zucker-Syrop
1/2 Pf. Rosen-Honig
15 Pf. Küchen-Salz
4 Pf. gereinigte Potasche
2 Pf. Salmiak

das in 10 Maas warmen Wasser aufgelößt wird, alles wohl unter einander gerührt, und so viel Wasser dazu genommen, als nöthig ist, den Tabak damit gehörig anzumachen, man siebt den Tabak in eine Küste, nehmt ihn nach 3 Wochen wieder heraus, und mischt noch 5 Pf. Küchen-Salz darunter, so ist er fertig.

Marocco.

Zu 300 Pf. Mehl, zur Hälfte Virginischen und Ordinären

Alantwurzel
Nägelein-Köpf, jedes 1/2 Pf.
Süßholzsaft 1 Pf.

zerschneidet und zerstoßt, und kocht es mit

50 Maas Wasser bey gelindem Feuer

2 Stunden hindurch, dann durchgeseiht und nachstehendes darin aufgelößt:

Kü-

Küchen=Salz 15 Pf.

Alaun 2 Pf.

Salpeter 4 Pf.

gereinigte Potasche 8 Pf.

Weinstein 1 Pf.

Salmiak 3 Pf.

Zucker=Syrop 6 Pf.

wenn alles dieß gehörig zergangen und unter einander gemacht ist, wird der gemahlne Tabak damit angemacht, 14 Tage stehn gelassen, und dann verbraucht.

2te Qualität.

100 Pf. virg. Blätter, gemahlne

100 Pf. StOmer gemahlne von Carrotten, werden vermischt mit 10 Pf. fein gestoßnem rothen Weinstein, in ein Faß gesiebt, und 24 Stunden stehn gelassen, dann nimmt man 2 gute holl. Carroten, erweicht sie in 15 Maas Fluß=Wasser, kocht sie 2 Stunden lang, seiht sie und thut hinzu

15 Pf. Küchen=Salz

1/2 Maas Wein=Essig

1/2 Loth Pommeranzen=Oehl

mischt es wohl, macht den Tabak mit an, und thut ihn in 1 Faß, worin man unten in einem zinnernen Teller

1/2 Pf. Zucker, und

1/4 Pf. Salmiakgeist,

mit Tabak angerührt hat, dekt ihn wohl zu, nach 6 Tagen ist er zum Verkauf fertig.

3te Qualität.

Auf 50 Pf. gemahlne virg. Blätter

50 Pf. StOmer gemahlen, werden

6 Pf. Weinstein

3 Pf. Stein- oder reines Küchen-Salz

4 Loth Storax genommen,

gestoßen und auf den Tabak gesiebt, dann werden

8 Pf. Salz mit

5 Maas Wasser aufgelößt, und

1/2 Maas Eisen-Essig

1/2 Schoppen Zitronen-Saft, wohl vermischt, der Tabak damit angemacht, und in 1 Faß gesiebt, worin unten auf einem Teller

1 Pf. Kochzucker mit

1 1/4 Pf. Salmiak-Spiritus angerührt ist, nach 8 Tagen kann er verbraucht werden.

4te Qualität.

So wie der bekannte Offenbacher.

Zu

Zu 100 Pf. gemahlnen Tabak

3 Pf. Sal Tartari

3 Pf. Salmiak

3 Pf. Cremor-Tartari

6 Pf. Potasche

3 Pf. Farin

alles zerstoßen und in 2 Maas Rosen-Wasser zergehn lassen, nach 24 Stunden, in denen es öfter umgerührt worden, werden in 16 Maas Wasser gekocht,

2 Pf. Lign. Rhodi

2 Pf. Rad. Liquerit

6 Pf. Salz

ohngefehr 2 Stunden, dann durchgeseiht und mit dem übrigen vermischt, und so fort unter den Tabak gethan und 14 Tage stehn gelassen, dann zum Verbrauch.

Die beste und einfachste Art, wie sich jeder den Marocco leicht selbst bereiten kann, ist: Man nimmt

50 Pf. Holl. Carrotten gemahlne,

50 Pf. ordinaire desgl.

dann

5 Pf. Cremortartari.

2 Pf. Tabak=Salz

angemacht mit 3 Maas Rosen=Wasser, und unter den Tabak vermischt, kann dann sogleich gebraucht werden.

Nanziger Superieur.

Zu 100 Pf. nimmt man gleiche Theile

virg. Blätter

Amersfort.

ordinair desgl. zum Mahlen, dann

Sternanis } jedes 2 1/2 Pf.
Kubeben }

Gewürz=Näglein 1/4 Pf.

Saffran } jedes 2 Loth
Macis }

alles zusammen gestoßen, stellt es mit 10 Maas Wasser, in einem wohlbedeckten Gefäß über gelindes Kohlfeuer, nach 3 Stunden, wenn es einen Wall aufgekocht, geseiht und mit 10 Maas Wasser abgespült, ferner werden

50 Pf. Küchen=Salz

30 Pf. gereinigte Potasche

10 Pf.

10 Pf. Salmiak,

Zucker-Syrop und Honig jedes

10 Pf. in 30 Maas Wasser aufgelößt, mit obigem vermischt, den Tabak angemacht, in eine Küste oder Faß gesiebt, und 14 Tage lang zum Fermentiren bey Seite gestellt, nach dieser Zeit wird er herausgenommen, mit 50 Pf. gemahlnem Küchen-Salz abgekühlt und zum Verbrauch aufbewahrt.

Nanziger Sup. Nro. 2. wird auf gleiche Art mit der Hälfte ordinaire Blätter, 1 Theil Virg. und 1 Theil Amersforter zubereitet.

Violet.

Zu 100 Pf. ordinairem Mehl

Florent. Violen-Wurzel

Rhodien-Holz

Storax, jedes 1 Pf.

Alantwurzel 1/2 Pf.

fein zerstoßen, und

1 Loth Zitronenöhl

1/2 Loth Bergamotöhl

darunter gemischt, mit 2 Maas Wasser wohl verarbeitet, und dann unter den Tabak gethan, folgendes fein zerstoßen darunter gesiebt,

10 Pf. Küchen-Salz

gereinigts Potasche

Salmiak jedes 1 Pf.

2te Sorte.

Zu 100 Pf.

2 Pf. Wachholderbeere

1/2 Pf. Angelica } wurzeln

1/2 Aland }

1/2 Rosenholz

1/2 Pf. Violenwurzel

zusammen zerschnitten, und in

16 Maas Wasser gekocht, dann

10 Pf. Salz darin aufgelößt, und

6 Pf. Violen-Wurzeln fein gemahlen darunter gemischt, und mit dem Tabak angemacht und gebraucht.

3te Sorte.

Zu 100 Pf. Tabak-Mehl ordinair

2 Pf. Honig

2 Pf. Farin

5 Pf. Violen-Wurzeln
1/2 Pf. Calmus desgl.
1/4 Rosenholz
mit 16 Maas Wasser gekocht. Dann
6 Pf. Salz darin zergehen lassen, und den Tabak damit angemacht.

4te Sorte.

Zu 100 Pf. Mehl
6 Pf. Violen fein gemahlen
10 Tropfen Nägleinöhl
6 Tropfen Bergamotöhl
8 Pf. Salz zusammen unter einander mit Wasser zu einem Brey gemacht, und dann unter den Tabak vermengt, und somit zum Verbrauch, mit so viel Wasser vermischt, als nöthig seyn wird.

St Vincent.

Zu 250 Pf. virginisch gemahlne Blätter
— 250 Pf. ordinairen
nimmt man 20 Pf. Zwetschgen
5 Pf. Tamarinden

3/4 Pf.

3/4 Pf. Alantwurzel
1/2 Pf. Sassafras
10 Pf. Süsholzsaft
20 Pf. Syrop
30 Pf. Salz
10 Pf. gerein. Potasche
5 Pf. Salmiak
30 Maas Wasser

die Zwetschgen und Tamarinden sammt ihren Körnern werden zerstoßen, läßt sie mit dem Wasser 2 Stunden gelinde kochen, dann stößt man ebenfalls die Alantwurzeln und den Sassafras, und thut es hinzu, läßt es noch eine 1/4 Stunde gelinde kochen, seihet es durch ein grobes Haarsieb, und drückt es wohl aus. Nun schüttet man die Brühe wieder in den Kessel zurück, zerschneidet den Süsholzsaft und lößt ihn darin auf; ist dieß geschehen, so lasse man das Salz und die Potasche darin zergehen, entfernt den Kessel vom Feuer, und rühret den Salmiak und den Zucker-Syrop dazu.

Mit dieser Sauce wird der Tabak angemacht, und zur Fermentation 1 Monat stehn gelassen, dann nimmt man ihn heraus, und kühlt ihn mit

20 Pf.

20 Pf. Salz, das fein zerstoßen wird, ab, so ist der Tabak fertig. Eine ähnliche Art, die mehr dem StOmer gleicht, führe ich noch an, und diese Sorte kann als Mittelding zwischen StVincent und StOmer dienen.

Für 200 Pf. ordinaire gemahlne Tabak-Blätter, nehme:

1 Pf. Soda
2 Pf. große Rosinen
4 Pf. Blauholz
2 Pf. Wachholderbeere
4 Loth Cubeben

zerschneidet und zerstoßet was nöthig ist, und kocht alles zusammen mit 24 Maas Wasser 3 Stunden bey gelindem Feuer, dann nehme man von der warmen Sauce, und stoße damit

4 Pf. Tamarinden
4 Pf. Pflaumen

beydes mit den Körnern, zu einem dicken Brey, rührt es zu der Sauce und seiht es durch ein grobes Haarsieb, läßt dann

15 Pf. Küchen-Salz
6 Pf. gereinigte Potasche
1 Pf. Salmiak

dar-

darinnen zergehn, schüttet dann noch

4 Maas rothen Wein

4 Pf. Zucker=Syrop

1 Maas Franzbrandwein dazu, und nach Gutdünken Eisen=Essig, und rührt es wohl um. Wenn der Tabak damit angemacht ist, wird er in einen Kasten oder Faß gethan, nach 14 Tagen herausgenommen, und untereinander gemacht, und 6 Pf. fein zerstoßenes Küchen=Salz darauf gesiebt, und zum Verkauf aufbewahrt.

Holländer Schnupftabake.

Dieser Schnupftabak ist gegenwärtig einer der beliebtesten im Königreich Bayern, und in einem großen Theil von Deutschland. Die Bereitung desselben ist eigentlich die billigste von allen, und bestätigt mich in meiner Behauptung, daß die einfachste Art der Fabrikation die Beste sey. Ich führe verschiedene Arten an, und überlasse einem jeden nach Belieben zu wählen.

Feine Holländer.

25 Pf. virginisches fein trocken Rippen=Mehl

15 Pf.

15 Pf. deutsches ord. fein Mehl
mit 3 Pf. Tabak-Salz
mit 8 Pf. Küchen-Salz
20 Pf. Wasser

wohl vermischt und unter einander gerieben, dann 1/2 Pf. Salmiak-Spiritus zugethan und in ein Faß wohl verwahrt, oder in Bley geschlagen, so hat man einen sehr guten und haltbaren Tabak.

Holländer.

Zu 200 Pf. virginisches Rippen-Mehl grob oder fein gemahlen,

4 Pf. grose Rosinen
10 Pf. Corinthen
10 Pf. Stein-Klee, das Kraut sammt Blumen,
3 Pf. Honig
1 Pf. Zucker-Syrop
4 Pf. Tamarinden
4 Pf. Pflaumen
8 Pf. gebeizte Rippen oder Blätter
5 Pf. gerein. Potasche
15 Pf. Küchen-Salz
2 Pf. Salmiak

2 Maas Franzbrandwein
2 Pf. frischen Zitronen-Saft
20 Maas Wasser

zerstoßen was nöthig ist, dann werden die großen und kleinen Rosinen solange bey gelindem Feuer gekocht, bis sie ganz erweicht sind, nachdem der Steinklee beigemengt, läßt man es noch ein paar mahl aufwallen, und schüttet alsdann den Honig und Syrop dazu, hierauf werden die gestoßenen Pflaumen und Tamarinden mit soviel warmer Sauce angemacht, als zu einem dicken Brey erforderlich ist, und schüttet es hinzu. Nun kocht man die gebeizten Rippen oder Blätter mit 10 Maas Wasser bis zur Hälfte ein, drückt sie wohl aus, lößet die Potasche, das Salz und Salmiak darin auf, mischt alles mit dem übrigen Franzbrandwein und Zitronen-Saft zusammen, macht den Tabak damit an, siebt solchen ins Faß, aus welchem man ihn in 3 Wochen herausnimmt um ihn mit 6 Pf. feinem Salz abzukühlen.

Nun wird gestoßner Zucker und Salmiak-Spiritus von jedem 1 Pf. eingerührt, den Tabak wieder durch einander gearbeitet, in ein Faß fest eingedrückt und zugedeckt, nun bleibt er 1 Monat

stehn

stehn und ist dann zum Verkauf fertig. Wem die Farbe dieses Tabaks zu dunkel seyn sollte, der nehme zu 100 Pf. Tabak 4 — 6 Pf. Nürnberger roth, mache den Tabak auf einem Tisch auseinander, und siebe das Roth darauf, dann unter einander gemischt, und so zum Verbrauch verpackt.

Holländer.

50 Pf. virginisches Rippen-Mehl
50 Pf. ordinair desgl.
1/2 Pf. Süßholz-Saft
1 Pf. Hollerlatwärg
1 Pf. Casica-Vistula

mit 16 Maas Wasser gekocht, ohngefähr 1 Stunde, dann

16 Pf. Salz
1 Pf. Salmiak
3 Pf. Potasche

darunter gethan, wenn dieses aufgelößt, dann werden weiter:

1/4 Loth Vanille
1/4 Loth Peruvianischen Balsam

mit 4 Loth Zucker abgerieben, und darunter gemischt, 3 Wochen zur Fermentation stehen

ge-

gelassen, und dann zum Verbrauch genommen.

Holländer.

Zu 100 Pf. ordinairem Mehl
in 40 Pf. Wasser werden
18 Pf. Rippen gekocht, nach einer Stunde ausgedrückt, und ferner 1 Stunde gekocht mit

1/2 Pf. Galgan-Wurzel
4 Pf. Farin
1 Pf. Tamarinden
1 Pf. Wachholder-Holz

dann durchgeseiht und dazu gemischt zur Auflösung:

3 Pf. Potasche
1 Pf. Salmiak
2 Pf. Salpeter
10 Pf. Salz

hierauf den Tabak damit angemacht, 14 Tage bis 3 Wochen im Faß verpackt stehn gelassen, und dann verbraucht.

Rappe de Holland.

50 Pf. virginische Rippen

150 Pf. ordin. gebeiztes Blätter=Mehl

2 Pf. Süsholzsaft

2 Pf. Süsholzwurzel

1/2 Pf. Lorbeer

1 Pf. Kalmus

1 1/2 Pf. Steinklee

3 Pf. Kampeschenholz

24 Maas Wasser gelinde 2 Stunden gekocht, durchgeseiht und nachstehendes in der Sauce aufgelößt und gemischt.

15 Pf. Küchen=Salz

4 Pf. gerein. Potasche

1 Salmiak

3 Maas Eisen=Essig

damit wird der Tabak angemacht, und nach 14 Tagen gebraucht. Verschiedene Sorten:

Tongo.

1te Sorte.

200 Pf. virginische Rippen

3 Pf. Corinthen
4 Pf. Spaniol
1 Pf. Kalmus
4 Loth Tongo-Bohnen
8 Loth Nägleinköpf
15 Maas Wasser,

lasse es in einem wohl zugedeckten Gefäß 2 Stunden gelinde aufwallen, seihe es durch und vermische damit

1/2 Pf. Rosen-Honig
1 Pf. Zucker
10 Pf. Küchen-Salz
3 Pf. gerein. Potasche
1 Pf. Salmiak

mit dieser Sauce wird der Tabak angemacht, in ein Faß gethan, und nach 14 Tagen mit 5 Pf. fein pulverisirtem Küchen-Salz abgekühlt, und zum Verkauf fertig gemacht.

2te Sorte.

Zu 100 ordinairem Rippen=Mehl werden

4 Loth Tongo

8 Loth Steinklee

zerstoßen und mit 8 Maas Wasser 1 Stunde gekocht, dann mit

10 Pf. Salz

2 Pf. Tabak=Salz

abgekühlt, und unter den Tabak gemischt, untereinander gerieben, und 4 Pf. Nürnberger Roth darauf gesiebt, und so fertig gemacht.

3te Sorte.

50 Pf. Rippen=Mehl ordinaires

50 Pf. Blätter desgl.

8 Pf. virg. Rippen

4 Pf. Syrop

8 Pf. Salz

1/2 Pf. Pommeranzen=Schaalen

1/4 Pf. Rosen=Holz

1/2 Pf. Fernambak

werden 2 Stunden mit 16 Maas Wasser gekocht, dann durchgeseiht und wohl ausgedrückt, dann dazu gethan,

2 Pf.

2 Pf. Farin

2 Pf. gestoßner Steinklee

2 Loth türkischer Anis

ferner:

3 Pf. Potasche

dieß alles zusammen unter den Tabak gemischt, und

1 Pf. fein gestoßnen Salmiak darunter gemengt, 14 Tage stehn gelassen, und dann gebraucht.

4te Sorte.

100 Pf. ordinaires Tabak-Mehl fermentirt

1 Pf. Steinklee

8 Loth Tongo-Bohnen

1/2 Pf. Rosen-Holz

1/4 Pf. Angelica-Wurzel

wohl zerstoßen und 1 Stunde gekocht, dann darunter gemischt

8 Pf. Salz

2 Pf. Tabak-Salz

wenn diese Sauce kalt ist, so wird sie in den Tabak geschüttet, untereinander gerieben und

1 Pf. Salmiak-Spiritus dazu gemischt, und zum Gebrauch wohl verwahrt.

Marino.

1te Sorte.

Zu 100 Pf. Rippen-Mehl virgin.

4 Loth Tongo-Bohnen

8 Loth Steinklee

2 Loth Melisenkraut

4 Loth Boleykraut

zusammen zerstoßen, 1 Stunde mit 3 Maas Wasser verkocht. Dann

8 Pf. Salz

2 Pf. Tabak-Salz

dazu gethan, und wenn die Sauce kalt, zum Tabak geschüttet, wohl unter einander gerieben, gesiebt und dann

1 Pf. Salmiakgeist dazu gethan, und zum Verkauf aufgehoben.

2te Sorte.

50 Pf. virgin. Blätter-Mehl

50 Pf. virgin. Rippen-Mehl

8 Loth Tongo

1 Pf. Steinklee

1/2 Storax

sämmtlich 3 Stücke wohl fein gestoßen und unter den Tabak gemischt, soviel Wasser dazu genommen als zur Feuchtigkeit nöthig ist, dann

3 Pf. Potasche

10 Küchen-Salz

darunter gemischt, und wenn dieß alles geschehn, erst

1 Pf. Salmiak fein gestoßen, darunter gethan, und zum Verbrauch stehn gelassen.

3te Sorte.

50 Pf. Rippen-Mehl

60 Pf. ord. Blätter-Mehl

10 Loth Tongo

1 Pf. Steinklee

1/2 Pf. Rhodienholz oder Rosenholz

1/4 Pf. Alantwurzel

wohl verstoßen und 1 Stunde lang mit 8 Maas Wasser gekocht,

4 Pf. Syrop dazu gethan, und zum Tabak geschüttet, wenn es kalt ist. Ferner

12 Pf. Küchen-Salz

5 Pf. Potasche alles zusammen mit dem Tabak untereinander gemacht, und dann 1/2 Pf.

Pf. fein gestoßnen Salmiak dazu gethan, so ist er zum Verkauf fertig.

Waizen.

1te Sorte.

100 Pf. Tabak=Mehl fermentirt

3 Pf. Syrop

Kalmus

Alantwurz jedes 1/2 Pf.

fein zerstoßen und zusammen unter den Tabak gethan, dann

2 Maas Essig a 4 Pf.

4 Pf. Salz

1 Pf. Potasche

darunter gemischt, untereinander gemacht und gebraucht.

2te Sorte.

100 Pf. Tabak=Mehl, das seine gehörige Feuchtigkeit hat, und fermentirt seyn muß,

4 Pf. Syrop

2 Pf. Tabak=Salz

6 Pf. Küchen=Salz

 dar=

darunter, doch jeder dieses 3 Stücke besonders eins nach dem andern unter den Tabak gemischt, und dann wohl untereinander gemacht, und zum Gebrauch fertig gestellt.

3te Sorte.

100 Pf. Mehl

6 Pf. Violen-Wurzel

1 Pf. Kalmus

beydes fein gestoßen mit

4 Pf. Syrop zum Tabak gethan, dann nachdem er wohl vermischt:

2 Maas Essig

8 Pf. Küchensalz

ebenfalls damit vermengt, und darauf gesiebt,

3 Pf. Potasche

untereinander gemacht, so ist der Tabak zum Verkauf fertig.

Clairac.

Zu 100 Pf. Tabak-Mehl

5 Pf. Pommeranzen-Schaalen

2 Pf. Coriander

1 Pf. Zitronen-Schaalen

wohl

wohl fein zerstoßen und mit

2 Pf. Syrop

1 Maas Wein

zum Brey verrührt, und unter den Tabak gemischt, dann

2 Pf. Tabak-Salz

dazu gethan, und zum Verbrauch aufgehoben.

Bergamot.

1te Sorte.

Für 100 Pf. ordinairen Tabak

1 Pf. Farin

3 Pf. Syrop

1/2 Pf. Honig

6 Pf. Salz

1 Loth Bergamotöhl mit Zucker vorher abgerieben dazu gethan, alles zusammen vermischt, unter den Tabak und so verbraucht.

2te Sorte.

100 Pf. ord. Tabak

5 Pf. Zitronen-Schaalen

2 Pf. Pommeranzen — verstoßen

20 Tropfen Bergamotöhl auf Zuckerverüben zusammen unter den Tabak vermischt, mit

4 Pf. Salz

angemacht und zum Verbrauch aufgehoben.

Hanauer Schnupftabake.

Zu 100 Pf. virgin. gemahlne Rippen

— 100 Pf. ordinair desgl.

20 Maas Wasser

15 Pf. Küchen-Salz

3 Pf. gereinigte Potasche

1 Pf. Salmiak

1 Pf. Zucker

zusammen aufgelößt, den Tabak damit angemacht, nach 3 Wochen aus dem Faß genommen, 5 Pf. fein gestoßenes Küchen-Salz und 2 Loth Hirschhorn Salz darunter gemischt, so ist er zum Gebrauch fertig.

Cöll-

Cöllnischer grand Cardinal.

100 Pf. gute alte StOmer gemahlne von Carrotten:

2 Pf. Tabak=Salz

5 Pf. Küchen=Salz

1 1/2 Pf. Salmiak=Spiritus

wohl unter den Tabak vermischt, untereinandergemacht 8 Tage so stehn gelassen, und dann gebraucht.

Hagenauer Schnupftabake.

100 Pf. ordinairen Tabak

8 Pf. Rippen mit

16 Maas Wasser gekocht, durchgepreßt, dann

3 Pf. Salpeter

4 Pf. Farin

1 Pf. Potasche

1/2 Pf. Salmiak

dazu gethan, und mit dem Tabak vermengt.

Lan=

Landauer Schnupftabak.

75 Pf. holländ. Carrotten gemahlne
25 Pf. deutsch ord. desgl.
4 Pf. Salz
5 Tropfen Olium Lig. Rhodi auf Zucker getropft, dann verrieben und unter den Tabak gemischt.

Tabak ala Rose.

Zu 100 Pf. ordinaire Tabak werden
1 Pf. Wachholderbeere
1/2 Pf. Angelica
1 Pf. Alandwurzel
1 1/2 Rosenholz
mit 16 Maas Wasser 1 Stunde gekocht, dann zum Abkühlen dazu gethan:
12 Pf. Salz
3 Pf. Syrop
1 Potasche
1/4 Pf. Salmiak
12 Tropfen Rosenöhl auf Zucker und verrieben darunter gethan, und alsdann alles mit dem Tabak vermischt.

Verschiedene Sorten Tabake, die auf Englische Art zubereitet, wozu nun virginische oder ordinaire Tabake angewandt werden können.

1te Sorte.

Zu 100 Pf. Mehl
6 Pf. Salz
3 Pf. Syrop
2 Pf. Farin
2 Pf. Süßholz-Saft werden mit 16 Maas Wasser aufgelößt, dann
1 Maas Franzbrandwein
1/2 Pf. Salm. Spiritus
zusammen vermischt, und unter den Tabak gethan, wohl untereinander gemacht.

2te Sorte.

2 Pf. Sassafras
2 Pf. Caßea Vistula
2 Pf. Manna
2 Pf. Syrop
11 Pf. Salz werden zusammen gekocht, dann den Tabak circa 100 Pf. damit angemacht und gebraucht.

3te Sorte.

100 Pf. ord. Tabak mit Salmiak-Spiritus und Salzwasser angemacht, und 14 Tage stehn gelassen, dann einige Tropfen Bergamotöhl zugemischt, giebt einen sehr angenehmen Tabak.

4te Sorte.

2 Theil StOmer und 1 Theil ordinair Mehl, giebt einen leichten StOmer, der durch einige Tropfen eau de mille fleurs, ein sehr angenehmer Tabak wird.

5te Sorte.

Zu 100 Pf. ord. Tabak mischt man Brasilien Extract, und 2 bis 4 Tropfen Orangenöhl, so erhält man einen sehr guten pariser Tabak.

6te Sorte.

Wenn man StOmer virg. Rippen und ord. Mehl gleiche Theile zusammen mischt, und mit

Salzwasser
Salmiakgeist
Eisen-Essig und
Franzbrandwein

an-

macht, erhält man einen Tabak, der allgemein sehr gerne geschnupft wird.

7te Sorte.

Welche eben so guten Abgang findet:

wenn 1 Theil StOmer
3 Theil ord. Mehl
mit Salmiak=Spiritus
Salzwasser
Zitronen=Saft und
Hirschhorn=Geist
vermischt wird.

Spaniol- oder Sevilla Tabake.

Vergin. Blätter, 50 Pf. mit Spiritus Vini angefeuchtet, und des besten Roth=Steins darunter gemischt.

Oder:

Man nimmt
2 1/2 Pf. Steinklee mit
12 Maas Wasser
eine Stunde zugedekt, bey gelindem Feuer gekocht, und durchgeseiht

10 Pf.

10 Pf. Küchen-Salz
2 Pf. gereinigte Potasche
2 Pf. Kalch
1 Pf. Salmiac

damit vermischt, und 100 Pf. des besten virginischen Blätter-Mehls damit angemacht, 14 Tage fermentiren läßt und alsdann auf jede 10 Pf.

1 Pf. von folgendem Pulver nimmt:

3 Pf. des besten Rothsteins
2 Pf. Mandlen
Salmiac
Kalch

gereinigte Potasche jedes ein Pf. fein gestoßen, und durch ein Haarsieb getrieben.

Vermischt man diesen gelben gebeizten Tobak ohne Rothstein mit StOmer zu gleichen Theilen, und setzt etwas Zitronen-Saft und Brasilien Extract dazu, so bekommt man den sogenannten

Englischen Milord

der mit 2 Tropfen aufs Pf. eau de mille fleurs einen englischen Damen Tabak liefert, der in London sehr gerühmt wird. —

Für diejenigen die bedeutende Partheien fabriziren wollen, setze ich folgende Saucen auf:

6 Pf.

6 Ohm-Wasser a 50 Boutellen p. Ohm
worinnen

2. Ctr. Salz
50 Pf. Syrop
6 Pf. Potasche
3 Pf. Salmiak

oder anstatt diesen beiden

3 Pf. Tabak-Salz

aufgelößt wird, dann

1/4 Pf. Vanille mit 1/2 Ohm Wasser, das kochend seyn muß, angebrüht und zur obigen Sauce gethan. Dann werden die Tabak-Blätter, die vorher ausgerippt worden sind, getunkt, ablaufen lassen und zur Fermentation gesetzt, nach 4 bis 6 Wochen herausgenommen und verarbeitet zu Carrotten.

Straßburger Fabriquen, die sich dieser Sauce häufig und meistens bedienen, machen verschiedene Façon Carrotten, davon sowohl StVincent Spindlen als Endouillen, sie eignet sich zu Elsasser Blättern am besten. Für Pfälzer und andere ordinaire Tabake ziehe ich folgende Sauce vor, und der Versuch wird zeigen, daß ich auch darin nicht Unrecht habe.

6 Ohm Wasser
2 Ctr. Salz
1/2 Ctr. Syrop
15 Pf. Potasche
5 Pf. Salmiak

oder anstatt diesen beyden

4 Pf. Tabak=Salz

10 Tropfen Oleum lignum Rhodi auf Zucker getropft und dazu gethan, so ist die Sauce fertig, und es können daraus vortreffliche StVincent Spindlen und jede andere Art Carrotten gemacht werden. Wohl verstanden, daß diese eben so behandelt, und wenigstens 4 Wochen fermentirt haben. Ferner:

3te Sauce.

6 Ohm Wasser, wovon 1 Ohm in einen Kessel gethan, dazu kommt

15 Pf. Tamarinden sammt Kern
4 Pf. Rosenholz
6 Pf. Wachholderbeere

das vorher gestoßen, wird 2 Stunden gekocht, dann durch ein Sieb laufen lassen, und zu den übrigen 5 Ohm Wasser gegossen, dann dazu

2 Ctr Salz

20 Pf. Syrop

20 Pf. Potasche

5 Pf. Salmiak

oder statt diesen

6 Pf. Tabak-Salz

wenn dieß aufgelößt, und die Sauce kalt ist, werden die ausgerippten Blätter getunkt, und zur Fermentation gesetzt, und nach Verlauf von 3 bis 4 Wochen zu Carrotten gemacht, oder zum Mahlen und zum Schnupfen verbraucht.

Extracte
zur Bereitung der Tabake.

Canaster-Wein.

2 Pf. langen Zimmt

3 Pf. Cascarill

1 Pf. Wachholderbeere

1 Pf. Weinstein-Salz

20 Pf. besten Franzbrandwein

zerstößt die 3 ersten Stücke, schüttet sie mit dem Weinstein-Salz in 1 Glas, güßt die Hälfte des

Franz-

Franzbrandwein darüber, und läßt es 8 Tage an der Sonne oder bey gelinder Wärme stehn, nun zieht man das Klare davon ab, in ein Glas, und übergießt den Rückstand mit der andern Hälfte Brandwein, läßt es abermahlen, 8 Tage in der Wärme stehn, dann seiht man es durch, preßt es wohl aus, und verwahrt es in wohl verstopften Gläsern zum Gebrauch auf.

Zimmt-Wein.

4 Pf. des besten langen Zimmt werden fein zerstoßen, 10 Maas des besten Franzbrand-Weins werden darauf gegossen, und nach 4 Wochen durchgeseiht, ausgepreßt und in wohl verstopften Gefäßen aufbewahrt.

Wachholder-Wein.

8 Pf. gute frische Wachholderbeere werden zerstoßen mit 10 Maas guten Wein angesetzt, nach 4 Wochen geseiht und aufbewahrt.

Ma-

Mastix = Extract.

2 Pf. des feinsten Mastix werden zerstoßen und mit 8 Maas abgezogenen starken Brandwein so lange in der Sonne destillirt, bis der Mastix aufgelößt ist, dann aufbewahrt.

Violen = Geist.

4 Pf. Weingeist
1 Pf. Violen = Wurzel
1/2 Pf. Zimmt = Blumen

werden zusammen in ein Glas gethan, und während 2 Monaten stehn gelassen, dann abgegossen, und den Rückstand abermahlen mit

4 Pf. Weingeist

übergossen, und 2 Monate stehn gelassen.

Benzoe = Geist.

8 Loth Benzoe = Harz
2 Pf. Wein = Geist

eben so auf obige Art stehn gelassen, bis es aufgelößt ist.

Eisen-Essig.

Man schüttet hierzu in 1 Faß, das etwa 80 Maas hält, zu 60 Maas Weinessig 20 Pf. Eisenfeile, und schüttelt es öfter um, bis die Eisenfeile aufgelößt ist. Schneller geht die Auflösung von statten, wenn man vorher die Eisenfeile auf irrdene Platten

1 Zoll hoch zertheilt, sie mit Essig anfeuchtet, und wenn die Masse getrocknet ist, das Anfeuchten so oft wiederholt, bis die Eisenfeile zu einem braunen Pulver zerfallen ist.

Salmiak-Spiritus.

Zur Verfertigung des Salmiak-Spiritus wird gewöhnlich vorgeschrieben, man soll 8 Pf. Kalch mit Wasser zu einem dünnen Brey ablöschen, alsdann 3 Pf. Salmiak und 1 Pf. Weinstein-Salz dazu mischen, und es zum Verbrauch in gut verstopften Gläsern oder Krügen aufbewahren.

Durch

Durch die Vermischung des Salmiak mit Kalch, entsteht ein erdiges Salz, welches die Eigenschaften hat, aus der Luft die Feuchtigkeit an sich zu ziehen, und durch diese Eigenschaft den Tabak immer feucht erhält, allein das Verhältniß von 8 Pf. Kalch zu 3 Pf. Salmiak ist zu groß, es bleibt immer ein Ueberschuß von unzersetzten Kalch, der nachtheilig werden kann.

Ich rathe daher

5 Theile Kalch
3 Theile Salmiak

zu nehmen, und so viel zubereiten, als man jedesmahl bedarf, weil das flüchtige Salmiak-Salz leicht entweicht.

Weinstein-Salz ist ganz überflüssig, und kann recht gut ganz weggelassen werden.

2te Art.

Salmiak-Spiritus zu bereiten.

Diese kann bereitet werden, wenn man einen Theil Salmiak mit 2 Theilen gereinigte Potasche

und 9 Theilen Wasser zusammen mischt. Das flüchtige Laugen oder Salmiak-Salz entbindet sich hier mit Luftsäure geschwängert, wodurch es weniger flüchtig wird, und also nicht so bald aus dem Tabak entweicht, als das mit Kalch bereitete.

Brasilien-Extract.

1 Pf. Bras. Tabak wird mit 2 Maas Franzbrandwein übergossen, 4 Wochen in die Wärme gestellt, und dann durchgeseiht.

Potasche

ist allgemein bekannt, so wie ihre Zubereitungs-Art. Bey der Tabaks-Fab. besonders des Schnupftabaks, ein wesentlicher Theil, auf deren Güte es sehr viel ankommt, und die von Vielen nicht genau beurtheilt wird, daher auch die so schnelle Veränderung der Tabake. Auf die Potasche kommt ausserordentlich viel an, und bei vielen Sorten hängt deren Güte und Haltbarkeit ganz davon ab. Ich will hier dasjenige Mit-

tel

tel bekannt machen, dessen ich mich bediene, wenn ich von ihrer Aechtheit ganz versichert seyn will.

Einige Tage vorher, ehe man die Potasche gebraucht, übergieße man doppelt so viel frisches Wasser, als Potasche dem Gewicht nach, rühretes öfter um, und filtrire es durch einen Spitzbeutel, oder durch Papier, so, daß die Lauge klar durchläuft, thut man dieß, so kann man das Weinstein-Salz ganz entbehren, und ohne den geringsten Nachtheil immer die Potasche anwenden, wenn man jedesmahl 1/4 Theil Potasche mehr nimmt, als gewöhnlich. Durch das Tabak-Salz kann die Potasche so wie Salmiak füglich ganz entbehret werden, und 4 Pf. Potasche und 1 Pf. Salmiak ist ohngefähr in gleichem Verhältniß mit 1 Pf. Tabak-Salz. Dieses Salz ein chemisches Produkt, hat Bestandtheile, die dem Tabak besonders ähnlich seyn müssen; die richtige Proportion getroffen, je nachdem der Tabak stark oder schwach verdorben oder nicht verdorben ist, ganz ausserordentlich darauf wirkt, und die gehörige Beymischung von Küchen-Salz, circa 4 bis 6 Pf. auf 1 Pf. Tabak-

Salz

Salz jeden Tabak immer sehr gut erhält, und ihm die gehörigen Eigenschaften giebt, sich fabricirt, sey er nun im Faß, Kasten oder Büchsen verpackt, immer mehr zu verbessern. Wünscht man noch mehr Stärke, und den Salmiakgeruch, so ist 1/4 bis 3/4 Loth Salmiak-Spiritus, auf eben erwähnte Art gemacht, hinreichend auf 1 Pf. Tabak, das mit Tabak-Salz angemacht ist, und auf keine andere Art kann dem Tabak ein feinerer und angenehmerer Geruch beygebracht, und zugleich haltbarer gemacht werden, als auf diese.

Wie oft trifft sichs heut zu Tage, bey denen bedeutenden Vorräthen, die der Tabakhändler sich halten muß, daß Tabake auf seinem Lager, theils durch schlechte Fabrik, theils durch übles Lager, zurückgehen, den Geruch verliehren, übelriechend, sticksicht werden. Ich kenne kein einfacheres und sicheres Mittel, dem verdorbenen Tabak geschwinder wieder zu helfen, ihm seine vorige Güte wieder zu geben, und angenehmer zu machen, als durch eben dieses Tabak-Salz. Schimmlichte sehr übel riechende Rauchtabake, die

man

man jetzo überall so häufig trifft, sind schnell mit diesem Tabak = Salz, wovon höchstens 2 Pf. auf 1 Ctr Tabak hinreichend sind, wieder gebessert.

Beym Rauchtabak wird dieß Salz in Wasser aufgelößt, und der Tabak damit besprengt, und so nur 24 Stunden zusammen in ein Faß oder Küste gedrückt stehn gelassen.

Bey verdorbenen Schnupftabaken, die auch ihre Feuchtigkeit noch haben, und folglich durch noch mehr Zusatz von Feuchtigkeit, unbrauchbar würden, darf dieses Salz nur fein gestoßen und darunter gemischt werden, so wird seine Wirkung nicht verfehlt.

Die unter dem Schnupftabake bemerkten ordinairen Tabake, können durch Nürnberger ersetzt werden, wenn dieses Salz angewandt wird, und dadurch sind, wie mich die Erfahrung überzeugte, Pfälzer und Elsasser Tabak = Blätter entbehrlich. Nur bleibe man bey der Wahl der Nürnberger Tabake vorsichtig, und nehme nicht zu leichtes Blatt; daß es durchaus nicht geschwefelt seyn darf, ist hauptsächlich zu bemerken.

Alpha=

Alphabetisches Verzeichniß

derjenigen Artikel, die zur Tabacksbereitung angewandt werden, mit den Kennzeichen ihrer Aechtheit und Güte, und ihren Eigenschaften.

Alantwurzel, *Enula Campana L.*

Eine fleischichte Wurzel, von aussen braungrau, innerhalb weislich, von einem besondern scharfen bitterlichen Geschmack und Geruch. Sie wird ihres Geruchs wegen zum Schnupftaback genommen, der mit den Violen etwas ähnliches hat. —

Alaun, *Alumen.*

Ein sehr bekanntes mineralisches Salz, das zu einigen wenigen Schnupftabak-Saucen genommen wird.

Ambra (grauer), *Ambra grysea.*

Eine Substanz von äusserlich grauer, inwendig gelblicher schwarzer, auch röthlicher Far-

Farbe. Die Kennzeichen eines ächten Ambra sind: daß er in der warmen Hand wie Wachs erweiche, auf kochendem Wasser öhlartig zerfließe, sich leicht an der Flamme entzündet, und mit einem sehr angenehmen, dem Bernstein ähnlichen Geruche verbrenne. Wegen seines sehr angenehmen Geruchs gebraucht man ihn zu Rauch- und Schnupftabaken; zu ersterem wird er in starkem Weingeist aufgelößt, derjenigen Sauce beygemischt, die man zum Anfeuchten gebraucht, und zu Schnupftabaken mischt man ihn eben so, oder in Bergamot-, Orangen- oder Zitronen-Oehl aufgelößt, wenn solcher ganz fertig ist, und zum Verkauf gepackt werden soll. —

Angelika, *Angelica tativa.*

Diese Wurzel, die aus einem länglichten Kopf mit vielen Aesten und Fasern besteht, ist braunröthlich von aussen, und weiß innerhalb. — Die Kennzeichen der Aechtheit sind gelbe Rinnen oder Punkte, die man gewahr wird, wenn man die Wurzel der Länge nach durchschneidet, ein

angenehmer, starker, gewürzhafter Geruch, beissend erwärmender bitterlicher Geschmack. Auch muß sie etwas zähe, nicht scheinlich schwammig oder wurmstichig seyn.

Sie wird hauptsächlich wegen ihrem Geruch geschätzt, der dem Bisam sehr nahe kommt, und daher zu beyden Tabaken, gemeiniglich in der Sauce abgekocht, gebraucht. — Besser ist es, Brandwein über die Wurzel abzuziehen, wodurch dieser ganz das Feine und Angenehme ihres Geruchs bekommt. — Man kann ihn alsdann zum Anfeuchten der Tabake benutzen. —

Anis, *Pimpinella anisum.*

Saamen wird zu Rauchtabaken anstatt Stern-Anis verwendet, der beste kommt aus der Levante, Malta, Spanien und Italien, doch wird der Magdeburger auch sehr gerühmt.

Arack.

Dieses so vortreffliche als beliebte und bekannte Getränke, darf, wenn es ächt und rein ist, nicht nach Fußel oder brenzlicht riechen oder schmecken.

Es

Es ist ein herrliches Mittel, Rauch- und Schnupftabake angenehmer zu machen. Zu Erstern wird er bey Canaster-Saucen am Ende beigemischt, und bey Schnupftabaken kann er jederzeit angewendet werden, und thut mehr Wirkung als Franzbrandwein. Abgelegene beschädigte Tabake können damit in Verbindung mit etwas Salzwasser, Salmiak oder Hirschhorn-Salz geschwinde verbessert werden.

Eben so gut sind damit solche Rauchtabake die zu trocken, mit etwas Mastix-Extract, Knaster- oder Zimmt-Wein anzufeuchten und zu verbessern.

Baldrian-Wurzel, *Radix valeriana.*

Obgleich diese Wurzel von einem eigenen starken, für viele von widrigem Geruch ist, so giebt sie dennoch, mit andern Sachen versetzt, einen Schnupftabak, der eben nicht unangenehm riecht. Vermischt z. E. mit Basilien, Lavendel, Rosen, Mayblumen, wohlriechende Oehle rc. rc. —

Basilien, *herba Basilii.*

Ein bekanntes wohlriechendes Kraut, das

dieser Eigenschaft wegen zu den Tabaken angewendet wird.

Balsam, Peruvianischer, *Balsamus peruvianus niger.*

Eine schwarze Substanz, die zimmtartig riecht. —

Benzoe, *Gummi Benzoë.*

Wird besonders wegen ihrem durchdringenden balsamischen sehr lieblichen Geruch zu Canaster und andern Rauchtabaken genommen. Sie wird hiezu im stärksten Weingeist aufgelößt, der Sauce, womit man den Tabak anfeuchtet, beygemischt. —

Diejenige ist die beste, die trocken, hart, von aussen gelb oder rothbraun ist, inwendig aber aus lauter weißen rundlichen, etwas durchsichtigen Stücken von verschiedener Größe zusammen gesetzt scheint, und zwischen den Fingern gerieben oder angezündet, einen gewürzhaften balsamischen Geruch von sich giebt.

Bergamot-Oehl.

Wird den Schnupftabaken beygemischt, um demselben einen angenehmen Geruch zu geben

ben — auch auf weißen Zucker getropft — und dann in Wasser aufgelößt — kann Rauchtabak mit angefeuchtet werden. —

Betonien, *Herb. betonica.*

Besitzt die Eigenschaft, zum Niesen zu reizen, weswegen es hie und da zu Schnupftabaken genommen wird. —

Bisam, *Moschus.*

Auch diesen gebraucht man des Geruchs wegen, jedoch in äusserst kleinen Quantitäten zu den Tabaken. Am besten, man übergießt ihn mit Weingeist, und mischt dann hievon Tropfenweis dem Tabak bey.

Die Kennzeichen der Echtheit und Güte sind: Ein durchdringender, den Kopf einnehmender, eigenthümlicher Geruch, aus dunkelbraunen fast schwärzlichen, wie geronnenes und getrocknetes Blut, aussehenden Körnchen bestehend, und ohne schmierig zu seyn, etwas fettig anzufühlen, der beste ist der Tunquinische.

Blauholz, *Lignum Campechum*

wird nur bey einigen Schnupftabaken gebraucht, denen man eine dunkle Farbe geben

ben will. Mehr oder weniger dunkel, fällt die Farbe nach dem Zusatz aus, der vom Eisen-Essig oder grünen Vitriol gemacht worden ist.

Burgunder-Wein

wird zu Rauch- und Schnupftabak gebraucht, ein jeder anderer guter Wein thut hier die nehmlichen Dienste, nur wenn der Tabak unmittelbar damit angemacht oder angefeuchtet werden soll, trägt er zur Güte das eigne angenehme bey.

Calmus, *Radix Calami.*

seines angenehmen Geruches wegen, wird er bey Schnupftabaken vermischt, und bei Rauchtabaken gekocht angewandt, eine weiße feste harte Wurzel.

Cassien-Blumen, *flores Cassae.*

Cascarill, *Cortex-Cascarillae.*

Coriander, *Semen-Coriandri.*

Corinthen, *passula minores.*

Cubeben.

Datteln, *Dactilli palmarum.*

Eisenfeile, *Limatura ferri.*

Feigen, *Caricae.*

Fen-

Fenchel-Saamen, *Semen foeniculi.*
Franzbrandwein und Wein.
Gallapfel, *gallae turcice.*
Werden blos zur Farbe gebraucht, um den Tabak schwarz zu machen.
Gewürznägelein, *Caryophyli aromatici.*
Granatschaalen, *Cortex granatorum.*
Hagenbutten, *fructus Cinosbati.*
Haselwurz.
Heydelbeeren, *fructus mirtillorum.*
Himbeeren, *fructus rubidei.*
Hirschhorn-Geist und Salz.
Honig, *mel crudum.*
Hopfen, Spanischer, *Herba Origani.*
Kirschen, *Cerasae.*
Saure Weichsel, *Cerasae acide.*
Lakrizen, Süßholz-Saft, *Succus Liquiritiae.*
Lavendel, *flores lavendulae.*
Lorbeerblätter, *fl. Lauri.*
Lorbeeren.
Mayoran, *herba mayorani.*
Malaga-Wein.
Mandeln, *amigdales.*
Mastix, *gummi Mastiche.*
Mayblumen, *flores tyliorum.*
Merzviolen, *violarum.*
Muscatnüsse und Blüthe, *nucae et flores.*
Okergelb.
Peruv. Balsam.
Pomeranzen-Blüthe, Oehl und Wasser.
Potasche.
Ruhm.
Röthelstein.
Rosen, rothe.
Rosenholz und Oehl, *olium lignum Rhodi.*
Rosinen, große.
Rosmarin.

Saf-

Saffran.
Salmiack, in Spiritus.
Salpeter.
Salz, ord. Küchen-Salz.
— — Stein-Salz.
Tabak-Salz.

dieses Tabak-Salz ist dadurch erkenntlich, daß es hart und weißgrau von Farbe, und in wenig Augenblick der Luft ausgesetzt, weich wie Schmalz wird, und einen starken angenehmen Geruch annimmt, und durch seine Stärke die in dem Tabak enthaltenen feinen Theile schnell entwickelt und erhält.

Sassafras-Holz, und Rinde.
Steinklee.
Sternanis.
Storax.
Süßholz, Saft.
Syrop.
Tamarinden.

Eine schwarze fleischigte Masse, mit Kern.

Thymian.
Vanille.
Violen-Wurzel, *Irios. florentini.*
Wachholderbeere, und Holz.
Weinstein.
Zimmt, weißen und Rinde.
Zitronen-Saft.
Zucker.
Zwetschgen.

Verbesserungen.

S. 5. statt Könithen lies Korinthen. S. 7. Z. 5. von oben: und den allerschlechtesten und verdorbensten. S. 17. Z. 1. lies: zu 100 Pf. Tabak 1 Pf. Salpeter. S. 27. Z. 3. von unten lies: Endouillen statt Endouller. S. 34. Z. 5. lies: 1000 Pf. statt 100. S. 43. Z. 12. lies: Cassia statt Casica. S. 47. Z. 4. von unten Fernambuc statt Fernambak.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Neueste durchaus verbesserte Tabaksfabrikation

Erlangen 1819

Techn. 203 m
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10305903-7